あんぜん　あんしん　お届けします。
MOGMOG
モグモグ
2012
No.365
CO-OP
東都生協だより
3
特集
「3・11」から1年
「支える、届ける、続ける」
東都生協の被災地支援
今月のおすすめ
「みそ」
日本人の味のふるさと
おいしいを、日本の畑から。
産直の東都生協

「3・11」から1年 「支える、届ける、続ける」 東都生協の被災地支援

東日本大震災から1年、まだまだ必要な被災地支援。今後も被災地を支え続けていくために、東都生協の取り組みを振り返ります。

12月にもう一つの被災地応援として実施した「応援ギフト募金」では、ウインターギフトを被災メーカーに贈呈。たくさんの募金が集まり、当初贈呈を予定していたメーカー9社に8品目全部を、20社にも「木撰びみかん」を5箱ずつ贈ることができました。「贈り物で元気を出してもらいたい」という組合員の温かな想いをお届けしました。

応援ギフト募金

応援ギフトに対し、届いたたくさんのお礼状

(有)本多商店から、心のこもったお礼状が届きました

謹んで新年のごあいさつを申し上げます
岩手の山々はまっ白な雪景色となりました
今年の寒さはことさら厳しく身に沁みます
昨年の東日本大震災に際しましては、ご支援温かいお心遣い、お励ましのお言葉をいただきまして誠に有難く厚くお礼申し上げます。
震災直後 東都生協職員の方達が遠路大船渡の被災地まで お出まし下さり、私どもの心に寄り添いながら親身になって慰めて頂きました。
数日後、東都生協組合員様達からの支援物資を沢山車に積んで届けて下さいました
組合員の皆さま方の想いが込められた品々を手にし感動とともに胸がいっぱいになり手を合わせました
震災後 当社の従業員さん達の安否は確認できたものの、家を流され仮設住宅に住んでおりますので、仲々連絡が取れず お礼が遅くなりましたことをお詫び申し上げます。
当社の従業員 並びに私ども家族一同 ご支援下さいました真心に感謝申し上げながら復興へ向けて前進して参ります。

東都生活協同組合 会員の皆々様
理事長 庭野吉也様 職員の皆々様
幾重にもお礼申し上げます
(有) 本多商店 本多みト子

応援ギフト目録を受け取る、(有)本多商店の本多芳彦さん、サト子さんご夫妻。

組合員の想いを届けてきました

総額7700万円もの支援募金をした多くの組合員。組合員のくらしを守ろうと震災直後から商品調達に奔走した職員。温かい人たちが集まる東都生協だから、この企画にも賛同を得られたのだと思います。生産・流通・消費をつなぐ東都生協の職員として、そして皆さまからお預りした応援ギフトを産地・メーカーに届けた職員として、心よりお礼申し上げます。

募金総額から通信費を除き仕入価格でギフトを手配し、残った募金は「東北応援1点1円募金」へと振り替えさせていただきました。今後も東北復興に向けた支援へのご協力をお願いいたします。

商品部 福田亘良職員

ギフトを届ける福田職員

たくさんの応援ギフトを届けました

被害が大きかった9社 ㈱ささ圭、㈱佐々直、㈱高橋徳治商店、㈲本多商店、千倉水産加工販売㈱女川工場、㈱高砂長寿味噌、㈱オーシャン物産、㈱マルダイ長沼、宮城県漁協・表浜支所には、「愛媛県宇和島産 木撰びみかん」など8品目を贈りました。

応援ギフト募金の結果は、総人数2,444人、募金総額2,393,000円。ご協力くださった皆さん、ありがとうございました!

愛媛県宇和島産 木撰びみかん

葉牡丹の正月寄せ植え

国産丸大豆しょうゆ

三陸牡鹿表浜炊き出し支援

元気と笑顔を届ける★ひと足早いクリスマス!

組合員の募金で6月からスタートした三陸牡鹿表浜炊き出し支援。12月11日に7回目の炊き出しを行いました。

炊き出し会場はいつも「ココストア牡鹿店」の駐車場をお借りしました。壊滅した現地で唯一営業しているお店です。

テントを張り、機材を配置し、全員で準備。

煮込みハンバーグと炊きたてご飯のお弁当を550食用意。「ご飯もおかずも熱々!」「新鮮な野菜がうれしい!」と喜んでいただき、あっという間に手渡しが終了です。

支援物資の一つ東都もーもーロールは「かわいい!」と好評でした。

スケジュール

12月10日
10時 池袋駅前出発
16時 仙台到着
12月11日
6時前 表浜へ出発
9時前 表浜到着
11時 炊き出し開始
12時 炊き出し終了
14時前 表浜出発
20時 池袋駅前到着

すくえたかな?

お菓子すくいに子どもたちは大喜び! 風間与司治常務理事もお手伝い。

着込んでコロコロ…12月の表浜は寒いです!

応援ギフトと、子どもたちへのクリスマスプレゼントを贈呈。また今回は、ミニ縁日を企画しました。

庭野理事長から贈呈(写真は㈱マルダイ長沼・長沼金彌社長)

被災地に結集! 強い絆!!

被災地の宮城県や千葉県から駆けつけ、支援物資の提供や炊き出し当日の運営を支えてくださった方々がいました。㈱コープミート千葉、㈲匝瑳ジーピーセンター、㈱加工連、JAみどりの田尻産直委員会、宮城県漁協表浜支所、㈱マルダイ長沼の有志の皆さんに感謝の気持ちでいっぱいです。

日本人として、会社・個人として「今何ができる?」と社員全員で考え、義援金を届けたり、4月中旬から宮城県での炊き出し支援や、避難所に卵や卵スープを届けました。そんな時、東都生協の炊き出し支援のお話を聞き参加しました。今後は、高齢者や子どもたちに喜ばれる支援を細く長く継続していきたいです!

㈲匝瑳ジーピーセンター 北川義久さん

田尻でも家屋などが被害を受け、ライフラインも寸断されて、自然の脅威を思い知らされました。震災当初から支援物資の提供や炊き出しをしていたので、東都生協の支援活動にも共感しました。回を重ねると、東都生協を中心とした「輪」や「絆」が生まれました。これからも東都生協の底力に期待していますので、共に頑張りましょう!

JAみどりの田尻産直委員会 阿部晃さん

㈱コープミート千葉、㈲匝瑳ジーピーセンターの皆さん

炊き出し支援でのJAみどりのの皆さん

募金に託された想いを、被災地へ

被災地の方々の辛い思いを共有することは難しく、笑顔がかえって人を傷つけるかもしれないという不安もありましたが、実際行ってみると「待っていたよ!」「おいしいお弁当をありがとう!」など、組合員の皆さんへの言葉をたくさん預かってきました。さらに被災した取引先から「復興したら、組合員さんにうまい"かき"を届けたい!」との心強いメッセージも預かってきました。

商品部 千葉由美子職員

この一年を振り返って…私たちができたこと

3月11日は都内も交通や通信が途絶え、その後も計画停電や食料物資の不足など、生活への影響が長く続きました。
東都生協は災害対策本部を設置し、組合員へ商品とサービスを届けるための対策、被災地や取引先の情報収集が始まりました。

3月11日 東都生協災害対策本部を設置。安否や施設などについて情報収集。

3月17日 被災地支援を開始。みやぎ生協へ職員2人を派遣、緊急物資の仕分け作業や情報収集などを行う。

3月18日 「お届けできない商品リスト」と「代替リスト」を配付。

3月21日 残留放射能自主検査結果報告を開始。以降ホームページは毎週更新、チラシは隔週配付。

3月22日 安全・品質管理部による放射線測定の様子をNHKが報道（以降各テレビ・新聞で報道）。

3月24日 いわて生協へ庭野吉也理事長が支援物資を届ける。

3月30日 いわて生協へ職員4人がトラック2台で支援。

産直トマト、りんごの引き売りで被災地支援。

組合員の支援募金開始。

4月14日 「震災による福島第一原発事故に関する東都生協の対応と考え方について」確認。

5月 「関東をたべよう！BOX」で関東の産地応援。

5月12日 「放射性物質、放射線の基礎学習会」を開催。（以降30カ所、約1,000人参加）

5月21日 「日本の農畜産物をたべよう！マルシェ」を都内3カ所で開催。

6月15日 三陸牡鹿表浜炊き出し支援をスタート（7月24日、8月31日、9月28日、10月26日、11月16日、12月11日）。

7月 「東北に想いを届けよう」1点1円募金取り組み開始。

9月5日 「福島第一原発事故にともなう、放射性物質被害に関する要望書」を政府に提出。

10月20日 「東京電力福島第一原子力発電所事故による放射性物質問題への対応と考え方」No.2確認。

10月25日 放射能学習交流会「福島原発事故から半年が経過した『いま』を考える」開催。

11月 1回～5回「応援ギフト募金」取り組み。東北応援企画スタート、いわて生協icoop商品の取り扱い。

12月8日～12月10日 「応援ギフト募金」商品を29社にお届け。

1月20日 炊き出し支援協力取引先に感謝状を贈呈

りんご3袋、供給担当者さんから購入しました。産地の支援、少しは協力できたかな…

「毎回ほとんど欠品がなかったことに、うれしい驚きでした」（組合員より）

7月には、組合員からの応援メッセージと千羽鶴を被災メーカーへ届けました。

苦労の連続、商品手配

震災発生当初は商品入荷が混乱、欠品なのか遅延なのかを商品ごとに確認し、全品が確定すると組合員への「おわびチラシ」を作成して毎日配付しました。スーパーなどでは、米・牛乳などが品切れになりましたが、これまで38年間築いてきた取引先やセットセンターの協力でお届けできたことが東都生協の強みと実感しました。

頑張った、夏の節電・計画停電

事業所別に節電計画を立て、例えば杉並センターではエアコンの温度だけでなく風量を調整し、使用が少ない照明はスイッチに印を付けて消灯を確認、15％の削減を実現しました。また新座物流センターは「大口需要家」として使用制限に対応し、各事業所の努力の結果、7月～9月電気使用量は、前年に比べ13.7％削減できました。

BOX&マルシェで、関東産の野菜を応援

約束どおり大切に育ててくれた野菜をもっと利用しよう！

「日本の農産物をたべよう！マルシェ」開催

東京ふれあい医療生協梶原診療所（北区堀船）、阿佐ヶ谷駅南口パールロード商店街、全農パールライス調布精米工場（調布市多摩川）にて関東産の野菜を販売

都内3カ所で開催した「日本の農畜産物をたべよう！ マルシェ」では、職員や組合員と一緒に販売をした生産者の皆さんは、消費者から「元気をもらった」そうです。合計354,920円分の農産物とメーカー協賛品を販売し、被災地支援募金も103,767円できました。

商品部農産グループ　吉澤正義職員

にぎわうマルシェ！

生産者が「明日の種をまける」ように

福島第一原子力発電所の事故以降、生産者からの「農業を続けられるか」「明日の種がまけない」などの不安の声を組合員に伝え、「食べること」が生産者の元気と食の未来につながると考え、関東産の6品目を一箱に入れた「関東をたべよう！ BOX」を企画。2企画で約3,600人弱の利用があり、100件超の応援メッセージをいただきました。

商品部農産グループ　坪山英樹職員

組合員からのメーセージ

「これからも食べ続けますよ！『BOX』の中には野菜だけではない、たくさんの“もの”が詰まっていたように思います。生産者を助けたいという職員の思いも…。おなかも心も満たされました」

東北応援企画第1弾 いわて生協のicoop商品の取り扱い

復興に向けて頑張る東北の生協を支援するために、いわて生協が開発したicoop商品の中から岩手県産原料を使用した特産品を紹介、たくさんの組合員が利用しました。盛岡じゃじゃ麺、だしつゆ、うどん、ぎょうざ、カステラ、みそ、あん、かりんとうなど盛りだくさんの中、「ゆでうどん」「こしあん・つぶあん」「カステラ」が人気でした。

特産品の一つ「だしたっぷりつゆ」1000ml

「引き売り」で支えた、行き場を失った農産物

震災により、（農）埼玉産直センターでは交通網寸断のために北海道の生協へ届ける予定のトマト約5トンが、㈲ゴールド農園では納品先が被災したため、りんご約14トンが行き場を失いました。農産物を無駄にしたくないと産地から相談を受け、配達時に直接組合員に商品を紹介してその場で購入してもらう「引き売り」を考えました。供給担当者の協力も得られ、多くの組合員が快く購入してくれました。売り上げ数量に応じて、トマト1パック30円、りんご1パック80円を被災地への支援金にすることにし、トマト8,220点、りんご17,011点の利用があり、合計1,607,480円の被災地支援金を生み出しました。産地からも「野菜を無駄にすることなく助かりました」と感謝の声が届いています。

商品部農産グループ　松村奈穂子職員

1点1円募金

商品案内で復興支援キャンペーン「東北に想いを届けよう！」を実施。組合員が被災地を応援する食品を1点利用するごとに1円が支援基金として東北地方の支援に活用されます。

これからに希望を持って…

被害が大きく、ごく一部しか生産できない取引先も一歩ずつ復興に向かって進んでいます。頑張る取引先の皆さんを応援し、再建を支えていきましょう。

東都わかめ、必ず復活します！

東都わかめの供給先である㈱タテカコーは陸前高田に、㈲本多商店は大船渡にあり、いずれも3月11日の震災により大きな被害を受けました。震災後、両メーカーを訪問し、組合員からの支援募金をお見舞い金としてお渡ししました。㈱タテカコーは工場が水没し、機械類も在庫もすべて使い物にならず、社長から「廃業」を伝えられ、その後廃業したことを確認しました。㈲本多商店は再開の目処が立たない中、東都わかめの供給が途絶えないようにと㈲本多商店と取り引きのあった㈱松栄（現在のわかめ供給元）を紹介していただき、韓国産わかめの供給を続けています。12月にギフト募金をお届けした際には、初夏の再開をめざしていると、聞きました。再開の際にはたくさんの組合員の支援をお願いします。

商品部　水産担当　久保修一職員

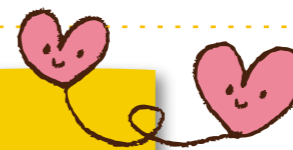
震災後に再開！（株）マルダイ長沼

組合員に新鮮なかき、めかぶを届けてくれた㈱マルダイ長沼は、牡鹿半島の西側海岸にあります。震災により養殖場や加工施設が甚大な被害を受けましたが、韓国産めかぶの加工により震災後まもなく一部生産が再開されました。

震災前の牡鹿町

震災後の工場

復興後の工場

使命は「つなぐ」

私たちの使命は、東都生協さんと表浜、同じ被災地の千葉県と牡鹿半島を「つなぐ」ことでした。寡黙な東北牡鹿の人々から要望を聞き出し、それを実現する…。東都生協の「おいしい食材を届けたい」と強い想いで、産直たまごや野菜、東都豆腐など生鮮品を届け、大変喜ばれました。紀ノ川農協の桃を高齢者にお配りした時に、拝まれたのには驚きました。また、炊き出し支援では酷暑・極寒の中、休憩も取らずに調理する東都生協理事の活躍は、取引先を驚かせました。

復興への一歩一歩を、ともに確かめ合いこれからもつながり続ける証として、銚子の名工・小澤さんに染めていただいた大漁旗が、小学校の春の運動会で揚れることを夢見ています。

㈱コープミート千葉　沓沢　豊さん

必ず、復興します！！

東都生協は、㈱マルダイ長沼、宮城県漁協表浜支所に大漁旗を寄贈しました。大漁旗は「復興のシンボル」です！

東都生協は今後も被災地支援を続けます

3月11日当日、「MOGMOG」編集委員の私たちは総代会議に出席中。会場が大きく揺れ私たちも「帰宅困難者」に。地震の影響は、予想をはるかに超え今もなお続いています。そして、東北の復興はまだ始まったばかりですが、私たちにできることはまだまだあります。韓国産のわかめ・めかぶの企画は、組合員が利用することで工場の稼働につながり、事業再建に取り組む産地を支えることができます。組合員の募金は「被災した取引先支援に役立ててこそ意味がある」と考え、東都生協にしかできない支援の原動力になりました。今後も組合員の支えで地道な支援を続けていきます。

理事会は、原発の早期停止・廃炉、再生可能エネルギーへの転換を国に求め、原子力発電に依存しない持続可能な社会づくりの推進を「原子力発電に対する東都生協の考え方」にまとめました。原子力発電について考え学ぶことも「私たちにできること」です。

春には国産わかめが育ち復活する予定です。今までどおり放射能検査を行い、安全性を確かめながら産地を支えていくことが、東都生協がすすめる「食の未来づくり運動」なのです。

今月のおすすめ

みそ

今回は、東日本大震災後の「みそ」にまつわる復興物語をご紹介します。

日本人の味のふるさと

素材のウンチク 17 みそ

みそのルーツ

みそのルーツは古来中国から伝わった「醤（ひしお）」だとか、縄文時代から日本独自の調味料だったなど諸説ありますが、もともと調味料というよりも主要なたんぱく源。江戸時代中盤以前はおかずのようなものでした。当時の『本朝食鑑』には「みそは食品として万能」とあり、その健康増進効果からみそ汁は「医者殺し」とも呼ばれたのだとか。

みその作り方

みその主原料は大豆。これに麹（こうじ）や塩を混ぜ合わせ発酵させて造ります。発酵熟成には麹の働きが重要で、造る地方の気候や蔵によって働き方が変わり、水質などの条件も加わって風土色豊かなさまざまな味に。ちなみに麹が多いと「甘味」、大豆が多いと「うまみ」が増すといわれています。

みその栄養効果

原料大豆は、良質のたんぱく質や必須アミノ酸・ビタミン群などのほか、骨粗鬆症（こつそしょうしょう）予防や美肌に効果のあるイソフラボンを豊富に含有。これらの栄養素は発酵で効果がアップするため、みそにはがん予防やコレステロール抑制、老化防止など多くの効果が期待できるそうです。

言葉の中の「みそ」

手前みそ…自画自賛の意（自家製のみその味を客に自慢したところから）

みそっかす…価値がないこと。一人前に見られない子ども（みそをこしたかすは役に立たないことから）

みそを付ける…失敗する（昔はやけどにみそを付けた。みそを付けるようなやけどをする〔＝失敗する〕の意から）

など、たくさんあります。調べてみては？

今月のおすすめ

みそがつなげる絆。被災地で復興をめざす！

東日本大震災で多大な被害を被った宮城県石巻。津波は漁港だけでなく、みその老舗・㈱高砂長寿味噌本舗の工場も襲いました。
組合員のみならず現地の水産加工業者にとっても欠かせないみそを早く届けたい…復興物語のスタートでした。

石巻復興「希望のみそ」 〜㈱高砂長寿味噌本舗〜

避難所の炊き出しで被災者の心を温めたみそ。石巻復興の礎、希望のみそとは…。

石巻の老舗 ㈱高砂長寿味噌本舗

石巻は日本有数の漁港であり、水産加工業も盛んな港町。この地で明治35年に創業したのが、㈱高砂長寿味噌本舗です。ここで造られる「長寿味噌」は、近隣の加工業社が作る「みそ煮」「みそ漬け」のほとんどに使われてきました。

津波後の絶望感の中も強く生き抜く

巨大な津波が石巻を一瞬のうちにのみ込んだ3月11日。㈱高砂長寿味噌本舗の高砂光延社長は、民家の塀によじ登って津波が引くのを待ちました。先に帰した社員が車ごと流されて来たのを助け上げ、みんなで数時間塀の上に。光も音もない夜、雪降る寒さに耐えて全員で乗り越えたといいます。

その後は近くの小学校に避難し、4日後社員18人と工場に戻り、家をなくした社員と工場2階で電気・ガス・水道もないままの生活がスタートしました。電車、車、携帯電話もなく、周囲の状況も分からず、孤立し絶望感に襲われた1カ月半。工場直売店にあったみそや、みそを使ったお菓子などを食べてしのぐうち、取引先から応援のメッセージが添えられた支援物資が届くようになりました。これを見るたびに涙が出たそうです。

被災企業同士で力を合わせて復興へ

自分たちのみそを待っている人がいる！このことが高砂社長に再起の勇気と希望を与えました。

しょうゆ工場は完全に操業不能でも、幸いみそ工場は高台にあって最小限の被害で済みました。整備をし、再操業できたのがゴールデンウイークのころ。工場にあったみそで炊き出しを行うと、避難所の方々に笑顔が浮かび、これには高砂社長自身も心を温められたのだとか。

6月からは同じく復興をめざす近隣企業と一緒に直売イベントを開催するなど、ようやく町に希望の灯がともり始めました。自分たちだけではできないことも、被災企業同士、力を合わせればできることがたくさんあると知った高砂社長。これからも復興に向けて、ともに歩みを続けていきたいとのことです。

震災直後、ひとこえ生協に寄せられた組合員の声

震災の関係で、高砂長寿味噌が欠品で残念。違うみそを試してみましたが、やはり長寿味噌がおいしいです。早く高砂長寿味噌が再開できるように、と祈っています。

昨年7月1回に再開しました!
今後もどうかご愛用ください♡

長寿味噌の原材料（大豆・米・塩）はすべて国産。味わいにこだわり、大豆の9割は宮城県産のタチナガハを使用しています。一般的にみそは大豆に米麹を加え発酵させて造りますが、㈱高砂長寿味噌本舗では米麹と大豆を発酵させた「大豆麹」も加えています。このひと手間によって生まれる、大豆の甘み・コクのある豊かなおいしさが自慢です。

アテンション・プリーズ!!

おみそを使った
お得意のレシピはありますか。
おみそ汁の具で
一番好きなものは？

p.13のクイズの答えに添えてお送りくださいね。

みそ汁の具に一番！

宮城県北部登米（とめ）地方のあげ麩（油麩（あぶら）・仙台麩）

登米地方に古くから伝わる食材で、小麦粉に含まれるたんぱく質であるグルテンを練り上げて棒状にし、食用油で長い時間をかけて丁寧に揚げたもの。風味が良く日持ちが良い低カロリー食品です。みそ汁や煮物の具のほか、炒め物にも用いられます。

油麩のルーツは、実は精進料理。肉の代わりに用いられました。カツ丼のカツの代わりに油麩を使った油麩丼はおいしいですよ。

穂先たけのこのみそ田楽

香ばしいおみそがたけのこの味を引き立てます

【材料(2人分)】

- 穂先たけのこ……1本
- だし汁……100ml
- 田楽用みそ
  - 高砂長寿味噌……大さじ2
  - 酒……大さじ1/2
  - みりん……小さじ1/2
  - 砂糖……大さじ1と1/2
- 大葉(みじん切り)……1枚

【作り方】

1. 穂先たけのこは一口大に切り、沸騰しただし汁で軽くゆで、ざるにあげる。
2. 鍋に田楽用みその材料を入れ弱火でよく混ぜ、火を止めてから大葉を混ぜる。
3. アルミホイルで型を2個作り2を薄く塗り、1のたけのこを並べ上からもみそを塗る。トースターで6､7分薄く焼き色が付くくらいまで焼く。

※たけのこの水煮を使えば、1年中楽しめます!!

みその種類と分布

米みそ（白系、赤系）：大豆と米を発酵・熟成させたもの。
麦みそ：大豆と大麦、またははだか麦を発酵・熟成させたもの。
豆みそ：大豆を発酵・熟成させたもの。
調合みそ：前述のみそを混合したもの、その他。

米みそは、東日本全域と北陸地方、近畿地方で多く消費されています。白系(信州みそ、西京みそ)、赤系(津軽みそ、仙台みそ)などが有名です。

麦みそは九州、中国地方の西部に分布。豆みそは中京地域のみで造られ(八丁みそが代表格)、消費は愛知県、岐阜県美濃地方の中南部・西部、三重県北東部に限られています。

長寿味噌は仙台みそ

仙台みそは、伊達政宗公が仙台城下に設置した御塩噌蔵（おえんそぐら）と呼ばれるみそ醸造所で造らせたみそに倣って製造される、辛口の赤みそです。米麹と大豆麹を使うのが特徴。風味が高く、そのまま食べられるので別名「なめみそ」とも。材料・製法の名称のため、宮城県仙台市以外で造られても仙台みそと呼びます。

もう1つおすすめ

たけのこの水煮

八女たけのこ水煮

たけのこは生育が早いので、鮮度が命。その点、水煮は収穫したままの鮮度を保って加工しているため、面倒な皮むきやあく抜きもなく調理ができて、大変便利です。

〈栄養〉

たけのこに付いている白い粉の正体は、アミノ酸のチロシンが加熱で変化したもので無害。その上、実は脳や神経に良いともいわれる栄養素です。脳内のドーパミンを増やし、気力アップにも効果があるので、取り除かないでくださいね。

また、こりこりした食感は食物繊維が豊富な証拠。そのほかビタミンB群、カリウム、グルタミン酸なども含んでいます。

〈調理上の注意点〉

全体的に味付けは少し濃い目がおすすめ。ご飯ものなら、薄く切って入れると味がしみ込みやすくなります。煮物は冷める過程で味がしみ込むので、一度煮て冷まし、食べるときに温めるのがコツ。

〈保存方法〉

保存は水を張った密封用器に入れて冷蔵庫に。必ず毎日水を変え、2〜3日で食べ切ってください。すっぱい臭いがしたらアウトです!

冷凍保存する場合は、5㎜以下の薄切りかみじん切り・千切りにして。使用時はそのままか自然解凍でも大丈夫です。薄切りは煮物やグリル焼きに、みじん切りは炊き込みご飯やギョウザの具に、千切りは炒め物にどうぞ。

安全・安心な野菜は土づくりから…「（農）房総食料センター」視察

11月10日、食の安全・安心推進グループは、（農）房総食料センターを訪ねました。同センターは土づくりを基本に野菜を育てている産地。視察では、堆肥場、土壌分析室、加工場などを見学し、作物ごとの独自の有機肥料づくりや農薬を減らすためのさまざまな工夫など、健全な土づくりへの過程を確認しました。また、農作業の点検・工程管理や作業中のごみや刃物の管理が厳重なこと、加工場が清潔で整理整頓されていること、収穫近くには桃色の旗を立てて近隣では農薬散布しないことなど、出荷までの丁寧な対応を知ることができました。

ブロッコリーの圃場にて

春菊、長ねぎ、ブロッコリー、にらの畑では、各生産者から生産や防虫の工夫などを聞き、天候が良すぎると野菜の生育が進み、供給過剰となって廃棄せざるをえないという話には、農業の難しさをあらためて感じました。

若い生産者が作成した産地紹介DVDの上映では、両親の農業に取り組む姿勢を尊敬し、「日本の農業を発展させたい」という次世代のエネルギーを感じました。参加者も「より良い作物を供給しようとする意欲的な姿に感動した」と大満足でした。

収穫前には「桃色の旗」を立て周囲に知らせます

東都生協との信頼の絆を確認…「（農）茨城県西産直センター」視察

食の安全・安心推進グループは、12月1日に「（農）茨城県西産直センター」を訪問。今回は、WN101にんじん（露地）、ちんげん菜（無加温ハウス）、ブロッコリー（露地）、カリフラワー・ロマネスコ（露地）、原木しいたけの各畑で土づくりや肥料、農薬や害虫、栽培方法について説明を聞きました。

雨の中、生産者からWN101にんじんの特徴や今季の状況などを聞きました

WN101にんじんについては「初めて知った」「ジュースは砂糖が入っていないのに甘くておいしい！」など感動の声も。ちんげん菜は気温が高く推移したことで成長が早く、予定より収穫が前倒しになっているとの報告後、葉物袋入れ作業場を視察、整理整頓が行き届いていることを確認しました。ブロッコリーとカリフラワー・ロマネスコは時期をずらしながら作付け中。今回花蕾※はまだ小さかったのですが、黄緑色の美しさに感激しました。原木しいたけは福島第一原発事故以降注文数が激減、地域の直売所でも販売休止中で、現在出荷しているのは東都生協のみとなっていることには、ショックを受けました。

貴重な資料も提供する産地の姿勢に感謝し、今後は一人でも多くの組合員が産地に出向いて生産者と話し合ったり、商品を利用することが大変重要だと感じました。

栽培計画書と突き合わせながら生産者と直接質疑を重ねて確認。

※野菜の蕾（つぼみ）のこと。ブロッコリーやカリフラワーの食べる部分。

知っておきたい！用語解説

WN101にんじん

（農）茨城県西産直センターが土づくりからこだわって生産している品種。実が柔らかく割れやすく栽培も難しいため、市場流通はしていません。煮物などもおすすめですが、生食、特にジュースにするとその甘さが良く分かります。

商品ワンポイントアドバイス

食の未来に向け、リスクと向き合う

福島第一原発の事故以降、関東・東北産の食品が消費者から忌避される傾向が続いています。東都生協を利用されている組合員からも、「輸入品をもっと扱うべき」とのご意見・ご要望が一部寄せられています。

ただ、輸入食品には、残留農薬、かび毒、動物用医薬品、食品添加物などのリスクが存在します。これは各国の食品添加物や動物用医薬品に関する法基準の違い、熱帯・亜熱帯と温帯地域との環境の違い、生活習慣や文化の違いがあるためです。輸出国で許可されている食品添加物でも日本で許可していなければ、輸入の際、検疫検査で違反となり廃棄（または積み戻し）されますが、検査率は全体の約5％でしかなく、残りの95％は書類検査のみとなっています。

日本の食料自給率はカロリーベースで40％と諸外国に比べ低く、大半の食料を海外からの輸入に頼っており、食料自給率の向上は重要な課題です。

私たちが将来にわたって安全な食料の安定供給を確保していくには放射能問題から「関東・東北産」というだけで一律に忌避するのではなく、その食品リスクの程度を見極め、安全性を確認できたものを利用していくことが大切です。

〈商品政策検討委員会〉

6種類もの野菜の収穫体験！

12月4日、ニュータウン支部稲城ブロックでは、（農）埼玉西部産直グループを訪問しました。日曜日のため親子での参加者も多く、子どもたちも5人参加。広々とどこまでも続く畑を2時間半、生産者の説明を聞きながら6種類もの野菜を収穫しました。里いもには、親いも・小いも・孫いもがあり、孫いもが一番柔らかい…など、初めて聞くことばかりでした。

子どもたちは最初恐る恐るだったのに、すぐ「もっとやりたい！」と大はしゃぎ。みんな持ち切れないほどの野菜を収穫し、生産者の奥さんの手づくりの漬け物や大学いもの味は格別でした。生産者から野菜の話をじっくりと聞きけたことは何よりも楽しい体験でした。参加者からは「生産者やほかの組合員の話がたくさん聞けて良かった」「子どもは『また収穫したい』を連発しています」などの感想が寄せられました。

おいしいと大好評。牛乳たっぷりランチ

杉並東支部のテーマ別委員会「牛乳の会」は、11月15日、さんぼんすぎセンターにて「牛乳たっぷりランチ」を開催。今回のメニューは、ケチャップライスにホワイトソースをかけた牛乳ドリアとクラムチャウダー、東都生協の食材を使ったサラダ、安納いもの牛乳煮と杏仁豆腐でした。参加者からは、「それぞれのメニューがおいしかった」「ホワイトソースの作り方のポイントが分かって良かった」などの声をいただきました。

テーマ別委員会の井草知恵子委員長は、「今回は参加者の協力もあり、調理もスムーズに行えたので、組合員同士の交流が十分にできました。これまで産地交流訪問、学習会、料理教室をとおして牛乳について学んできましたが、2012年もさらに活動を深めたいと思います」と語りました。

相談しながら…サラダ作り
情報交換しながらも包丁作業は休みなく
「牛乳たっぷりランチ」おいしく出来上がり大満足の笑顔

おめでとう！福祉工場エバーグリーン

米ぬか石けんセモラでおなじみの「福祉工場エバーグリーン」が20周年を迎え、記念式典が12月2日「ルネこだいら」で行われました。この施設は、障害者の共同作業所として東都生協と社会福祉法人ときわ会が協同で始めた工場です。

肌にもやさしく環境にも良い石けんセモラですが商品化までには大変な苦労がありました。東都生協の"セモラファン"に支えられ、今後も作り続けることを式典でも再確認。障害のある人たちがこれからも元気に働けるように、セモラの販売数が少しでも増えるようにとの願いが込められました。

記念講演では、太陽油脂㈱の長谷川治さんが、石けんが肌にも環境にも良いことを実験を交えながら分かりやすく解説。楽しく学習できました。

2012年1月から福祉工場エバーグリーンとあさやけ第三作業所が統合し、『サングリーン』として新たにスタートするとの報告もありました。

美しい爪で新年を！セルフビューティーのすすめ

荒川支部荒川ブロックでは、12月6日、ジェルネイルの講習会を開催。講師は東都人材バンクの長谷川里佳先生、目標は「キラキラと美しく輝く爪」です。

まず、専用のやすりで爪の角質を落とし甘皮を整えます。さらにやすりで爪の表面をなでるようにこすり、エタノールを爪全体に付けて乾かすと準備完了。その後、透明のクリアジェルを2度塗りして乾燥させます。この時点ですでに爪はピカピカ。次は待望のラメ置き工程で、ジェル、お気に入りのラメ、乾かしてまたジェル、を繰り返します。自分の爪が見事に変貌していく様子が楽しくて、みんな夢中に。最後に未硬化ジェルを塗って完成。美しく彩られた指に、皆さんのしぐさも変わった気がしました。

「最初はどうなるかと思ったが、ラメを置いたら楽しくなった」など、体験したからこその感想も。師走の忙しさを忘れ、自分で手に入れた美しさに大満足な企画でした。

おしえて VOICE

「ひとこえ生協」に寄せられた質問にお答えします！

Q・「きのこセット特大パック」には珍しいきのこが入っていて、味も良く、とても楽しかったです。隔週でいいので、通年で企画してください。

A・「きのこセット特大パック」には同様の声が寄せられ、産地も喜んでいます。今後は、2カ月に1回程度の企画を検討中です。ご要望の通年・隔週については、組合員の利用動向や各品種の収量などの状況を見ながら検討します。これからも組合員と生産者のくらしに貢献できる、魅力的な商品づくりをめざしていきます。

Q・インターネット注文限定の「西日本産の野菜セット」企画は、もう始まっていますか。商品案内にも載るのでしょうか？

A・インターネット限定の「西日本産の野菜セット」へのお尋ねですが、「西日本産」というくくりではなく、東日本を含めたさまざまな産地の限定商品として、昨年8月から取り扱っています。西日本では、「かごしま有機みのり野菜セット」（かごしま有機生産組合）・「京都産直センター野菜セット」（京都産直センター）・「ながさき南部の野菜セット」（ながさき南部生産組合）・「紀ノ川農協野菜セット」（紀ノ川農業協同組合・和歌山県）・「綾町の根菜セット」（JA綾町・宮崎県）を、東日本では「やさとのけんちん汁セット」（JAやさと・茨城県）、「茨城県西の旬の野菜セット」「（農）茨城県西産直センター」などの野菜セットを週替りで企画しています。ぜひ、インターネット注文画面をご覧ください。

Q・「りんご酢」の企画をもっと増やせませんか。

A・東都生協で取り扱っている「りんご酢」は現在2種類あります。一つは「Ⓒ純りんご酢500㎖」と、リユースびんを使用している「りんご酢500㎖」です。いずれも不定期サイクルとなっています。商品案内への掲載には限りがあり、利用の多い商品を優先的に企画するため、定期的なご案内ができず、ご不便をおかけします。リユースびん商品「りんご酢500㎖」は3月4回に企画します。

Q・「EMぼかし肥」をとても気に入っています。定期的に企画してください。

A・「EMぼかし」の次回企画は、3月12日週配付（3月19日週注文）の「キャロット」に掲載予定です。掲載頻度は2カ月に1回程度となっています。今後もご要望にお応えできるように努めていきます。

Q・コールセンターは、いつかけてもつながりません。

A・ご迷惑をおかけし、申し訳ありません。コールセンター化により、組合員の声を一元化して業務に生かしたり、専門スタッフによるサービス向上などをめざしていますが、通話状況の改善については最も基本的なサービスであり、早急な対策が必要と考えています。現在、スタッフの増員や教育体制含めて対処を行っていますので、もうしばらくお待ちください。

Q・引き落とし口座をネット銀行でも可能にしてほしいのですが。

A・ネットバンクについては新規の取引窓口として検討中ですが、現段階では取引開始時期など具体的なお約束ができない状況です。ネットバンクご利用に関しては過去にもご要望をいただいていますので、あらためて新規取扱窓口に加え検討していきます。

ちなみに、東都生協では活動地域の都外拡大に伴い、2011年度から新たに2つの地方銀行と5つの信用金庫を口座登録可能な金融機関に加えました。金融機関と自動振替契約を提携すると月額固定費が発生します。新規契約する際は、この費用に見合う振替利用者の確保が必要となるため、常に慎重を期しています。どうかご理解ください。

クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

安全・安心がいともたやすく壊され、政治に任せることなく自分の目と耳を研ぎ澄ましたいと思う毎日です。
世田谷区　中村久枝

『MOGMOG』は参考になる情報がたくさんあり、毎号勉強になります。楽しみにしています。
世田谷区　川端恵子

組合員以外のにんじん嫌いの人から、東都生協のにんじんを「おいしい！」と言われ、ヤッター！
練馬区　中谷福江

『さんぽんすぎ』を毎週見て注文するのがとても楽しいです。続けていきます！
羽村市　石田靖子

毎年度産地訪問へ行きます。今年も最低5回は行きたいです。援農ボランティアにも参加したい。
杉並区　松野真由美

大好きな丸森町のコシヒカリ、震災後も収穫できてうれしいです。企画が出た時は注文します！
狛江市　古川由美

一人ぐらしにちょうどいい量の物があるので（野菜の豚汁、煮物材料など）、人に勧めやすいです。
横浜市　岩本マリ子

食の未来づくり宣言！ 未来の子どもたちのためにも国産野菜を大いに利用し、生産者を応援していきたいです。
八王子市　倉田弘子

食の未来づくり宣言！ 循環農業へのささやかな助力として、生ごみの循環を心がけています。
国立市　佐藤のぶ

食の未来づくり宣言！ 食料をむだにせず、残さず食べることです。
文京区　寺本祐子（小3）

食の未来づくり宣言！ ①産地応援は消費と募金で。②食事が楽しいコミュニケーションの場であるように。
台東区　久代和加子

うちのスキスキメニュー　「わが家」の正月メニュー！or 正月行事！

スキスキメニュー 10人ほど集まるので、おせち以外に洋風料理を和風にした大皿料理を作ります。人気は「鮭のピザ」。
狛江市　毛塚浩子

スキスキメニュー 黒豆。何年か前、東都生協でレシピをいただき、簡単でおいしくできたのでそれ以来、定番です。
練馬区　福島由美子

スキスキメニュー 毎年、夫の手づくり雑煮で新年を迎えます。前日から鶏がらを煮て、一晩中あくを取って年越しです。
町田市　原桂子

スキスキメニュー 私が作るローストビーフ、お嫁さんに大好評。毎年牛モモブロック500gを2個購入します。
世田谷区　小嶋征子

スキスキメニュー ここ数年、義兄が年越しのそばを打ってくれ、年々細くきれいになり、おいしくなっています！
西東京市　中鉢孝子

MOGMOG 穴埋めクイズ

参考にしてはがきに書いて送ってね。

- クイズのこたえ
- 住所／氏名（お子さんは学年も）／電話番号／センター・ブロック・班名
- 「みそ」を使った得意レシピ、好きなみそ汁の具は？
- 食の未来づくり運動「私にできること（私の宣言）」
- そのほか、イラストや一言コメント・感想など、なんでもどうぞ！

問いに答えてabcdをつなげてね！　もうすぐ見ごろ!?

❶今日の星座 〇〇ⓐ〇 では最高の一日だって！！
❷乳母のことを昔は 〇ⓑ〇 と言った。
❸小惑星探査機 ⓒ〇〇〇 は映画にもなった。
❹運動会の〇ⓓ〇〇は味方同士の掛け声が大事。

発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

※おたよりや個人情報は、「MOGMOG」でご紹介する場合がありますが、編集目的以外への使用はいたしません。※おたよりへの個別回答は行っておりません。

締め切りは3月28日（水）の消印まで有効。

あて先	〒156-0055　世田谷区船橋5-28-6 吉崎ビル4F　「MOGMOG」係

11月のわたしたち

2011年12月20日現在 ※[　]内は前年比

組合員数	232,439人	[100.3%]
加入	16,535人	[86.4%]
脱退	12,649人	[84.8%]
総事業高	26,255,780千円	[100.1%]
共同購入事業	25,203,532千円	
店舗事業	164,130千円	
弁当配食事業	29,059千円	
生活文化事業	231,629千円	
その他事業	627,430千円	
出資金	7,091,281千円	[99.6%]
一人あたりの出資金	30,508円	[99.3%]

インフォメーション

理事会報告（抜粋）

《2011年度第9回定例理事会　2011年12月15日より》

【審議事項】
●2012年度理事会等日程（案）と第39回通常総代会日程（案）確認の件●第38回通常総代会役員等の構成確認の件●世田谷センター賃貸借契約変更および粕谷センター閉鎖に関する件●「商品など利用代金支払規則」の一部改正の件●2012年度活動方針・事業計画・予算および業務組織機構の大綱確認の件●2012年度商品事業に関する委員会等活動計画および関連諸規定の一部改正の件●組合員参加と参画のスタイル論議案確認の件●土づくり基金貸付の件●原子力発電に対する東都生協の考え方確認の件（その1）

【報告事項】
●2011年11月度決算概況報告●各部署業務報告●洗びん事業関連報告●組合員活動委員会報告●商品活動関連報告●2011年度きょうされん国会請願署名とリサイクル洗びんセンター支援募金の件●「組織風土改革に向けて」報告の件●2011年度上期監査報告書指摘事項への対応に関する件●理事懇談会開催の件

今後の定例理事会日程予定
3月22日（木）、4月16日（月）、4月26日（木）、5月16日（水）、5月24日（木）

2012年度「MOGMOG」取材担当者募集

あなたの記事を「MOGMOG」に載せてみませんか！？
～東都生協の活動や広報に興味のある人、募集！！～

本誌「MOGMOG」（機関誌 東都生協だより）の取材担当者を募集しています。東都生協のいろいろな活動やイベントの様子について「見たい、知りたい、伝えたい」と思う人なら誰でも歓迎！ 原稿は編集委員会でチェック・校正してから掲載するので、「文章を書くのが苦手」という方でも大丈夫。

空いている時間で活動できるのも、魅力です。まずは、お気軽にお問い合わせください！！

〈活動内容〉

その①
月1回の打ち合わせで毎号の役割分担（取材先、取材内容など）を決めます。

その②
組合員活動やイベントなどの取材や写真撮影を行います。

その③
取材後、記事と写真を編集委員会に送り（Eメールでデータ入稿）、校正が済めば、その号の活動は終わりです。

※活動に参加すると活動費2,000円（1カ月）、交通費実費が補助されます。詳しくは東都生協 組織運営部まで　電話03-5374-4756　月曜日～金曜日 午前9時～午後4時

編集後記

昨年3月、東北地方を襲った大地震による爪跡がまだ残ってはいますが、確実に灯りがともり出しています。今月号の特集は、被災支援の取り組みと復興に向けて産地・メーカーが歩んできた道のりを紹介しています。商品ページにもあるように、㈱高砂長寿味噌本舗の皆さんは自らも被災したにもかかわらず、残ったみそで炊き出し支援をされました。本当にみんなが助け合ってこその復興・復旧だと感じています。また、支援募金や応援メッセージ、風評被害に苦しむ産地への買い支えなど、私たちの支援も確実に届いていると、産地からのたくさんの「ありがとう」というメッセージが東都生協に寄せられていることからも実感しています。

これからも私たちは「あの日」を忘れることはないでしょう。再開できるまで、たとえ時間がかかっても、産地・メーカーと互いに支え支えられ、未来に向けて進んでいたいものです。　（Y・K）

2011年12月 東都生協NO₂測定濃度分布図

東都生協は1988年から二酸化窒素（NO_2）測定に取り組み、測定結果を「大気汚染測定運動東京連絡会」に提供しています。この連絡会では生協のほか、さまざまな団体から集めた測定結果をもとに、大気汚染の改善を求めて運動を展開しています。毎回の地道な測定の積み重ねが大きな運動を支えています。

測定日時:2011年12月1日（木）午後6時～2日（金）午後6時

配布数:294個　回収数:240個
有効カプセル数:193個　回収率:81.6%
※環境省が定めたNO₂の基準値は「0.04～0.06ppmのゾーン、またはそれ以下であること」とされています。

平均値（ppm）	
全体平均	0.022
区部平均	0.023
市部平均	0.021

簡易カプセルでNO₂測定を行いました。その結果を報告します。

食の未来づくり運動｜私の宣言｜

行動目標1	行動目標2	行動目標3
食費の5割以上は東都生協の商品を利用し、食卓から日本の農業を応援しよう	年に1度は、生産者との交流や生産を支援する取り組みに参加しよう	1人が5人に地域で「食の未来づくり運動」を伝え、その輪を広げよう

「産地の風景を残そう！」は、交流訪問2万人運動の推進と食の未来づくり運動の一環として、組合員に2011年4月～12月の産地交流訪問で訪れた産地の風景写真を募集した企画です。日本の懐かしい情景やみずみずしい野菜・果物、青くて広い空や山々、いつまでも残しておきたい風景や心がほっとする写真など、19作品の応募がありました。1月のネット協議会※全体会で投票した結果、次の3作品が入賞しました。

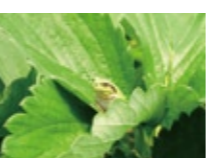
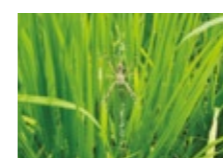
※ネット協議会…地域の活動の調整と交流・情報交換を行う場

入賞作品

がんばる福島賞
みんなの想いは一つ！「がんばれ福島」

青いトマトと空で賞
お日さまを浴びてすくすくと育つトマトたち、風を感じる1枚です。

もみじ色のりんごで賞
最高のロケーションで真っ赤に色づいたりんごのみずみずしさが伝わってきます。

その他の作品も素晴らしいので、一部ご紹介します。

いちご畑で収穫している人間を監視中。

田んぼの生きもの調査で遭遇。

にらの花を初めて見ました。

応募くださった皆さん、ありがとうございました。入賞作品には賞状と副賞として「札幌グランドホテルタブレットデュオ1箱」を贈りました。今後も産直産地の田畑や牧場を見学する時には、ぜひ写真を撮ってみましょう。少し立ち止まって、空気や音、風景を五感で感じてみてはいかがでしょうか？
※写真はホームページにも掲載しています。

皆さんにできることは…何ですか？

あなたに「できること」を宣言しましょう！　はがきに書いて『MOGMOG　私の宣言』係へ！

かぜのつぶやき♪

今春に希望の種をまけるように

常務理事　風間　与司治

1月下旬、雪が積もる郡山市で福島県の農業再生に向けた技術検討会議が開催されました。有機農業者を含む実践農家、有識者などが参集し、室内にはみんなの熱気が溢れていました。

福島第一原発事故から約10カ月、会議の場で放射性物質の除去・低減対策技術についての試験研究成果が報告されました。関東近辺の野菜の残留放射能については、東都生協の検査からも「野菜への放射性物質の移行はほとんどない」ことを確認できましたが、土壌汚染度合いが高い福島県でも同様であることが報告されたことは、本当に良かったと思います。

さらに、放射性セシウムの挙動をつかみ、自分たちの農地の状態を知ることで有効な対策を打てることが明らかになってきました。田畑を耕し続け、農の営みを続けることが、地域のくらしを救う…。こうした農家の実践と将来への思い、放射性物質に関わる正しい情報を消費者と共有し、実際の購買につなげていくことで、はじめて食と農の未来が見えてくると感じました。

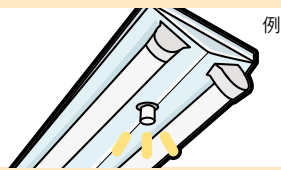
直管形発光ダイオード(LED)ランプ 購入時のご注意

節電意識が高まり、低消費電力のLEDランプに注目が集まっています。
LEDランプには電球形や直管形などがあります。直管形では口金が合っても器具の種類が合わないと使用できません。器具とランプを正しく組み合わせないと、点灯しない、消費電力が大きい、故障するといった不具合が起きる恐れがあります。

器具の種類とは…

蛍光灯器具は、放電方式により「スタータ式」「ラピッドスタート式」「インバーター式」などの種類があります。
※ご使用の器具の銘板や取扱説明書で確認してください。

スタータ式(FL式)

点灯管(グロースタータ、電子スタータ)を用いて点灯させる方式です。

※点灯管が器具の裏側に付いているものや、外から見えない種類もあります。

ラピッドスタート式(FLR式)

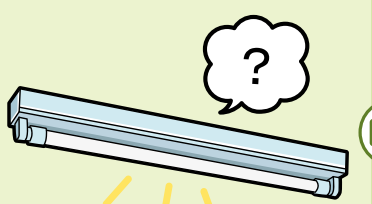
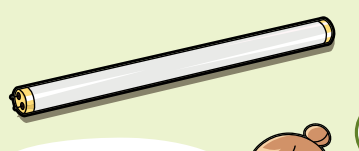
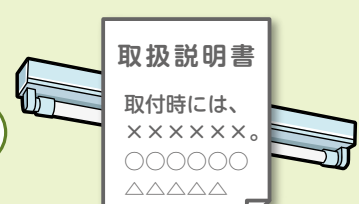
点灯管はありません。始動補助装置が付いたラピッドスタート形のランプと組み合わせて使う安定器で、スイッチを入れると電極の予熱と同時に即時に点灯します。

インバーター式(Hf式、FHF式)

点灯管はありません。交流電源を直流電源に変換し、インバーター回路で高周波に変換して蛍光ランプを点灯させる方式です。

ポイント 直管形蛍光灯を直管形LEDランプに交換する際には…

●ご家庭の器具の種類を取扱説明書などで確認しましょう。
●ランプの種類や取り付け上の注意を販売店や取扱説明書などで確認しましょう。

ランプだけLEDに換えるなら

ポイント1 まず器具の種類を確認
(上記のどの種類に該当するか確認)

ポイント2 器具に合うランプを選ぶ

ポイント3 取扱説明書を読んで安全に使用する

イラスト/urazou

⚠器具の工事が必要なランプにご注意を!

◆直管形LEDランプには、「商用電源直結式」のように器具の内部配線を工事して使うものがあります。
◆配線工事は、電気工事士の資格を持つ人に依頼してください。
◆配線の相互接続等を確実に行わなければ、漏電などの事故で、火災が発生する恐れがあります。

このページの内容についての問い合わせ先

東京都生活文化局 消費生活部生活安全課 ☎03-5388-3055

東京都と東京都生活協同組合連合会で協働して行ってきた消費者被害防止のための広報掲載は、本号をもって終了いたします。

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより
第365号 3月10日発行
発行人/庭野吉也 編集責任/東都生協だより編集委員会
ホームページアドレス http://www.tohto-coop.or.jp

春の味覚を代表する、たけのこ。たけのこの記述は「古事記」にも見られ、古くから食されていたようです。成長がとても早く、10日(旬内)で竹になってしまうことから「筍」の字があてられたとか。煮物、和え物、焼き物、サラダにご飯と春のうまみをご堪能ください。

東都生活協同組合
〒156-0055 東京都世田谷区船橋5-28-6 吉崎ビル4階 TEL 03(5374)4750(代)
お問い合わせ 組織運営部
☎ 03(5374)4756
月曜~金曜:午前9時~午後5時
E-mail kumikatsu@tohto.coop